Italian Living Innovation

デロンギ

コンベクションオーブン

型番 EO 1900J

家庭用

取扱説明書

MADE IN CHINA

特長

■ 熱風で包み込む本格的コンベクションオーブン

ファンで熱風を対流させることで、食材を包み込むように焼き上げます。また、ラックを上下2段にセットすることで、同時に2つの料理（二段調理）ができます。

■ 選べる5つの調理機能

コンベクションオーブン、オーブン、スローベーク、グリル、解凍の5つの機能を料理によって使い分けができます。また、120分タイマー付きです。

■ 庫内容量12.5Lの本格派

コンパクトながら、余裕の12.5L。ボリュームのある食材も調理することができます。庫内灯付きなので調理の様子も確認できます。

■ ピザストーン付き

1300℃の高温で焼き上げた粘土で作られているので、余分な水分や油分を程よく吸収、石釜で焼き上げたようなピザを楽しめます。

■ エナメル加工の庫内

庫内は耐久性に優れたエナメル加工を採用。お手入れも簡単です。

■ 再資源化システム付き

ご不用時の回収も安心の再資源化システムがついています。

このたびは、デロンギ　コンベクションオーブン EO1900Jをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

警告	**この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。**
注意	**この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。**

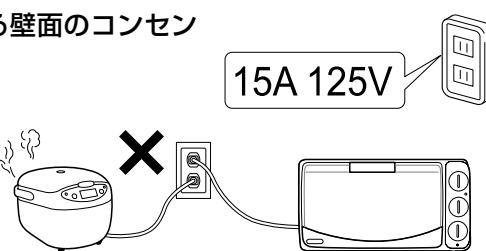
4. 各注意事項には、「禁止」、「強制」をうながす絵表示が付いています。

：禁止行為	：分解禁止	：接触禁止	**この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。**
：水ぬれ禁止	：ぬれ手禁止		
：強制	：プラグをコンセントから抜く		**この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。**

警告

電源／コンセントについて

・電源は交流100V（50/60Hz)で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む

・コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
コンセントの差込み口が2つある場合は片方の差込み口を使用しないでください。

・延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。

・取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
取り付けの悪い（ガタツキのある）コンセントや差込み口（刃受）のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。

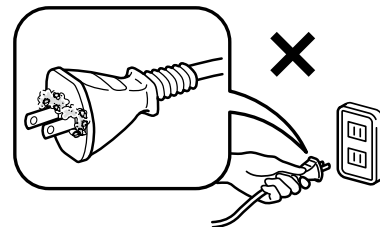
電源コード／プラグについて

・電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。

・電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

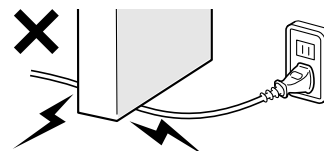
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。

・電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く

ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。

・変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない

感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）に、交換を依頼してください。

・電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない

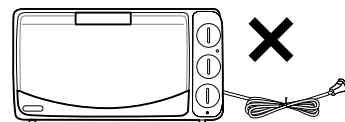
電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。

・ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電することがあります。

・動作中に電源を抜き差ししない

感電・火災の原因になります。

・使用の際は、電源コードが余っても束ねない

熱の逃げ場が無くなって高温になり、発火する恐れがあります。

使用中／使用後について

・ドア、外面、及びヒーター（内部電熱素子）など熱くなるので注意する

使用中、機器は熱くなるので、やけどをする恐れがあります。

・耐熱容器を使用する

プラスチック製などの熱に弱い容器やラップなどの耐熱性でない素材は、絶対に庫内に入れないでください。

・調理後、加熱されたピザストーンは大変熱いので、必ず冷めてから触れる

やけどをする恐れがあります。

・ドアが開いているときは、以下のことに注意する

ドア取っ手を下向きに強く引っ張るなどして、ドアに必要以上の力をかけないようにしてください。

開いた状態のドアに、重いものや、オーブンから取り出したばかりの熱い耐熱容器やトレイを絶対にのせないでください。

・異常が生じた場合は、使用を中止する

万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）までご連絡ください。

・オーブンのガラス窓や表面のケースにひびが入ったり、割れてしまった場合は、直ちに電源を切ってコンセントからプラグを抜く

感電やけがなどの危険がありますので、割れやひびが入ったときはそのまま使用せず、弊社サービスセンター（22ページ参照）までご連絡ください。

・停止直後も、しばらくの間はドア取っ手や操作ツマミ以外には触れない

本体の上部、または背面は非常に熱くなります。 停止直後も、しばらくの間は熱くなっておりますので、ドア取っ手や操作ツマミ以外には、触れないようにご注意ください。また、付近にお子様が近づかないよう、充分にご注意ください。

・過熱を避けるため、本体や部品をアルミホイルで覆わない

火災の原因になります。

・使用中に、本体を覆ったり可燃物に接触させない

火災の原因になります。

・トレイに油のみを入れて使用しない

火災の原因になります。

・本製品を分解したり、改造をしない

故障や発火の恐れがあります。

・お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

・熱に弱い物を近づけない

火災・破裂の原因になります。

・カーテンなど燃え易いものの近くで使用しない

火災の原因になります。

・スプレー缶などを本体の近くに置かない

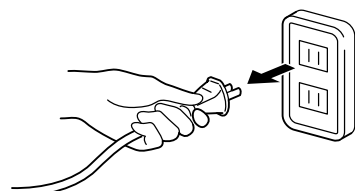
破裂・火災の原因になります。

お手入れについて

・本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う

感電・やけど・けがの原因になります。

・庫内灯の交換は、庫内が十分冷めてから行う

感電ややけどを避けるため、必ず電源スイッチを切り、コンセントからプラグを抜き、庫内が十分に冷めてから交換してください。

注意

電源について

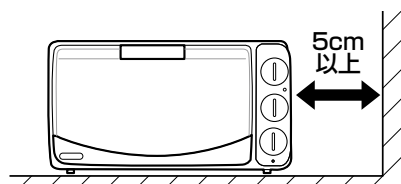
・ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、近くの電力会社にご相談ください。

電源プラグ／電源コードについて

・電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。

・使用中は、電源コードを本体に触れさせない
熱で電源コードが傷み、感電やショートの原因になります。

設置場所について

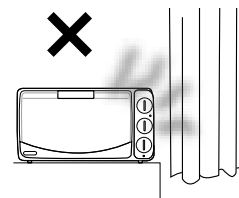
・壁との間をあける
過熱による発火の原因になります。窓ガラスの場合、本体と20cm以上離してください。温度差で割れる原因になります。各地の火災予防条例に従って設置してください。基準適合は、左右5cm以上、後ろ10cm以上、上20cm以上です。この寸法で離しても、調理物の油や蒸気で、壁が汚れたり結露することがあります

・耐熱性、耐荷重（12kg）のある、しっかり固定された平らな場所に置く

・本体は不安定なところや熱に弱い場所に置かない
本体や置いた物が変形・変質したり火災の原因になります。

・本体の上に物を置かない
本体や置いた物が変形・変質したり火災の原因になります。

・屋外や水／湿気の多い場所（部屋）で使わない
ショートや感電の恐れがあります。

・電源をとるコンセント、カーテンなどに20cm以上近づけない
材質によっては、熱で変色／変質する恐れがあります。

・たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど敷物の上に置いたり、プラスチック製の燃えやすい素材の家具、カーテン、その他燃えやすいものなどの近く及び下では使用しない
素材が変形・変色する場合があります。特に、スプレー缶が近くにあると、オーブン使用時の熱で引火や破裂することがあります。

使用中／使用後について

・本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
感電・火災の原因になります。

・小さなお子様が近くにいるときは、必ず付き添う
けがや感電、やけどをする危険があります。ご使用中および、電源を切った後もしばらくの間は、常に本製品を監視できる場所から離れないようにしてください。

・使用中または使用直後のラックやトレイ、耐熱容器の出し入れは、ミトンなどを使い、必ず両手で行う

・箱から取り出したらすぐに、ドアが破損していないか確認する

万一、ひび割れや傷が見つかった場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）までご連絡ください。

・使用する前に、付属品を水洗する

・使用中は、庫内を時々確認する

調理物の発火の原因になります。特に燃えやすいもの(パンなど)を調理するときは、絶対にそばを離れずに仕上がりを見ながら調理してください。

・長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐためです。

・使用後はスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く

・調理中に庫内で食品が燃えたとき、または炭化していると思えるときは、ドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、火の勢いが増す原因になります。ドアを閉めたままタイマーをOFFにして電源プラグを抜き、本体から燃えやすい物を遠ざけて鎮火を待ちます。そのまま使わずに必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）に点検を依頼してください。

・調理以外の目的に使わない

本製品は、家庭用の調理機器です。火災の原因になります。

・本体に水やお茶等をこぼさない

万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、使用を中止します。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）までご連絡ください。

・使用中は、通気用スリットをふさがない

・ドアを勢いよく開け閉めしたり、叩いたりしない

・本体が熱いうちに、冷たい液体をドアにかけない

・庫内灯が切れた状態では使用しない（18ページ参照）

・使用中は、絶対に本体を移動しない

お手入れについて

・使用後は必ずお手入れをする（18ページ参照）

・庫内壁はエナメル加工が施してあるので、傷付けないように注意する

・通気用スリットのホコリは、乾いた布で拭き取る
故障や感電の原因になります。

・絶対に、水に浸したり、水洗いをしない
故障や感電の原因になります。

・洗剤やクレンザー、シンナー、金たわしなどは使わない
ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジ、金属製のスプーンなどは使用しないでください。洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用してください。研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。

各部の名称とはたらき

上ヒーター

白熱ランプ

通気用スリット

⚠注意
調理中は、ふさがないでください。

温度ツマミ

タイマー
(スイッチ兼用)

調理ツマミ

サーモランプ
調理中は点灯･消灯を繰り返します。庫内が設定した温度に達すると消えます。

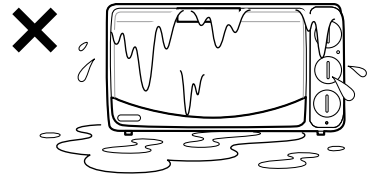
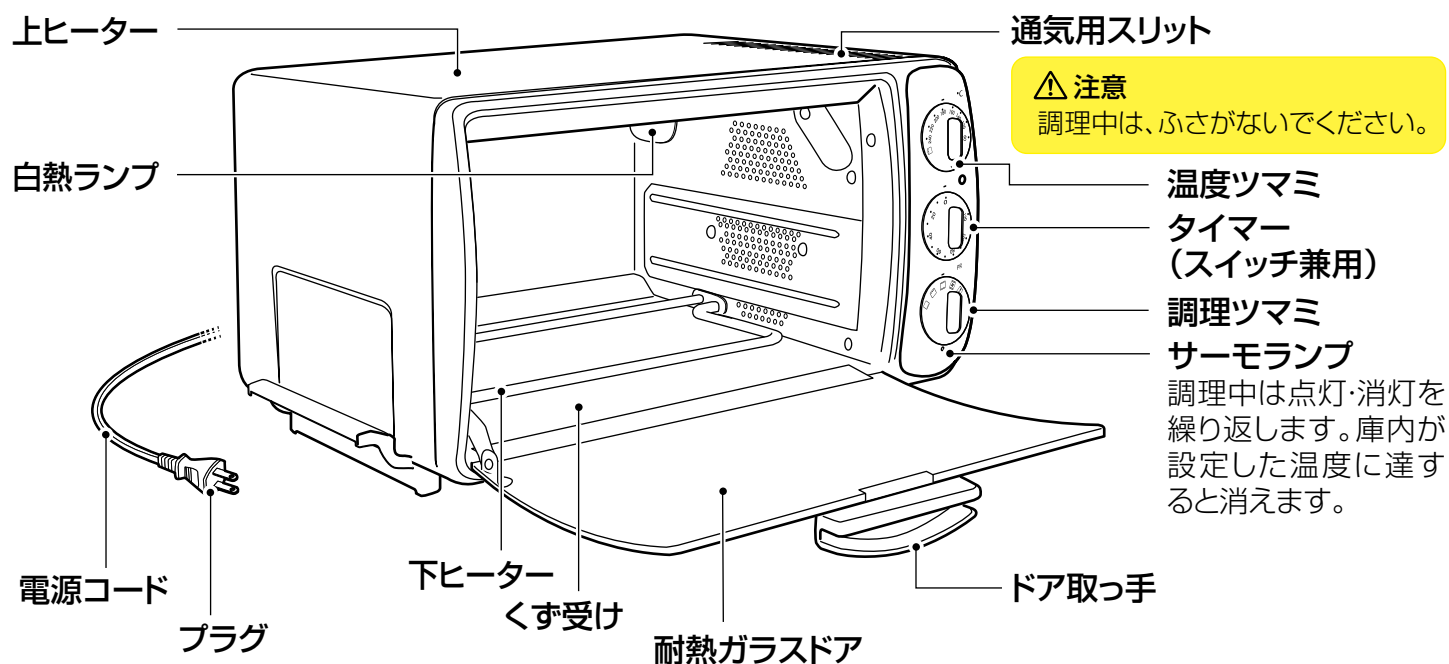
電源コード

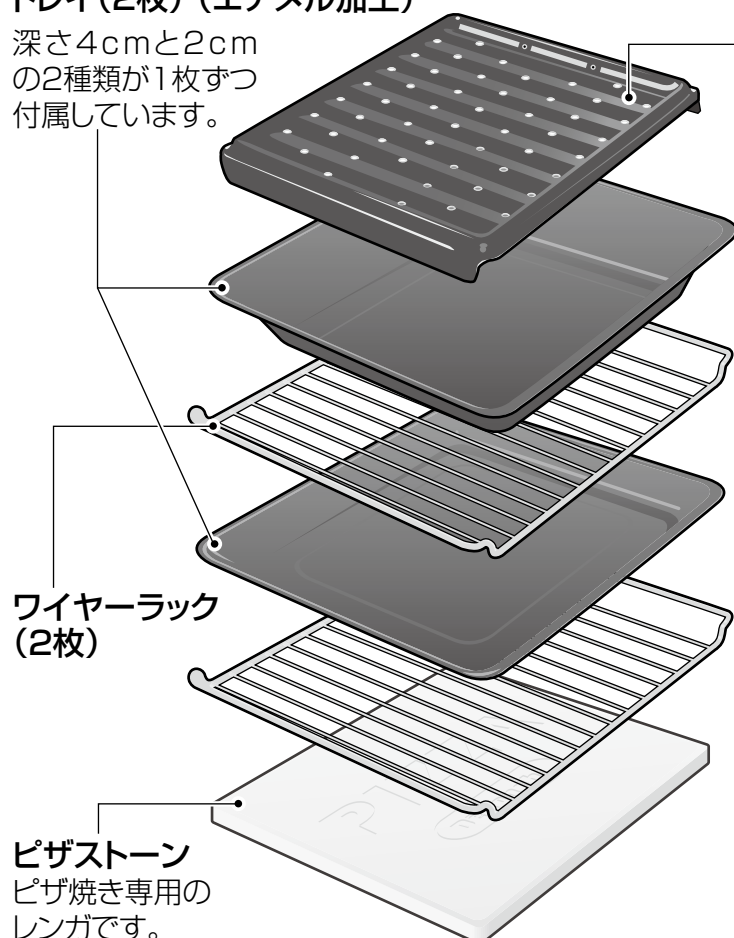
プラグ

下ヒーター

くず受け

耐熱ガラスドア

ドア取っ手

⚠注意
調理中は、さわらないでください。

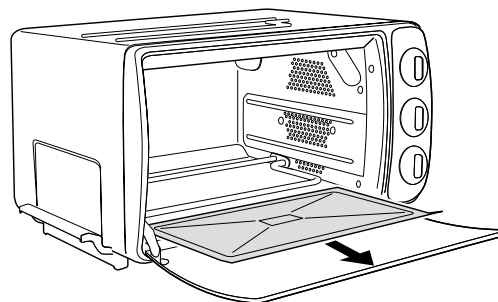
トレイ(2枚)(エナメル加工)
深さ4cmと2cmの2種類が1枚ずつ付属しています。

オイルプレート(エナメル加工)
肉などの調理に利用すると余分な脂を落とします。穴から脂が落ちるので、下に必ずトレイを置いてください。

ワイヤーラック(2枚)

ピザストーン
ピザ焼き専用のレンガです。

ミトン

くず受けの取り付け／取り外し

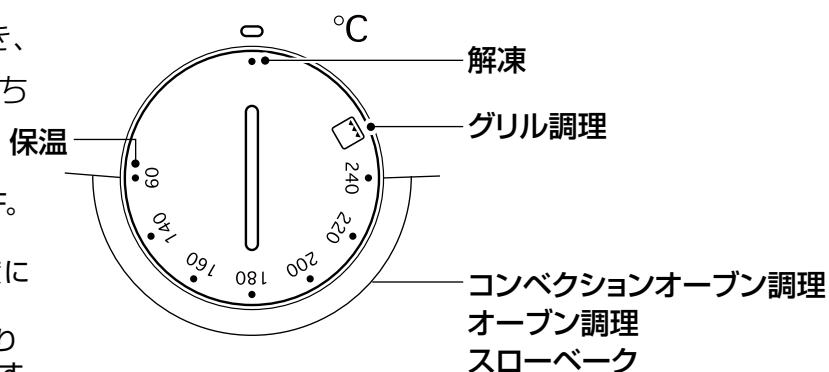
くず受けは、手前に引き出すことで取り外すことができます。取り付ける場合は逆の手順で庫内にスライドさせて押し込んでください。

⚠注意
くず受けは使用中は必ずセットしてください。
必ず庫内の温度が下がってから作業を行ってください。やけどの原因になります。

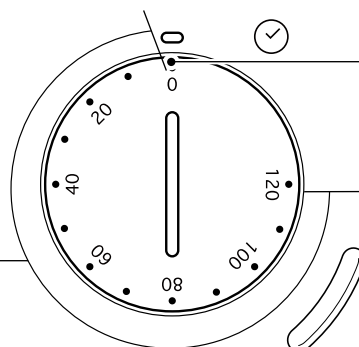
別売品
ピザストーン　型番PS-CN
価格2,000円(本体価格:1,905円、消費税:95円)
送料別途

各部の名称とはたらき（続き）

温度ツマミ：調理温度を設定する

調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度を一定に保ちます。

解凍　　　：ヒーターは上下ともOFF。ファンのみ作動します。
グリル調理：上ヒーターを最高温度に保ちます。
保温　　　：上下ヒーターがONになり約60℃に庫内を保ちます。また、溶かしバターを作るのに便利です。

タイマー（スイッチ兼用）：調理時間を設定する

一度、120分まで回してから、希望の設定時間に戻してセットしてください。設定した時間が経過すると自動的に電源が切れます。

スイッチ（切）

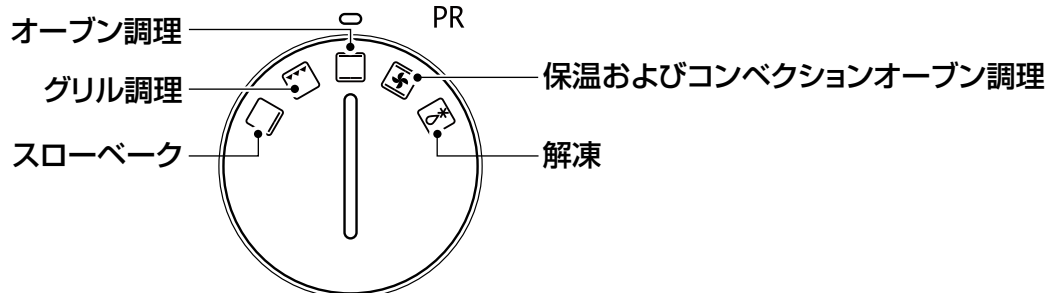
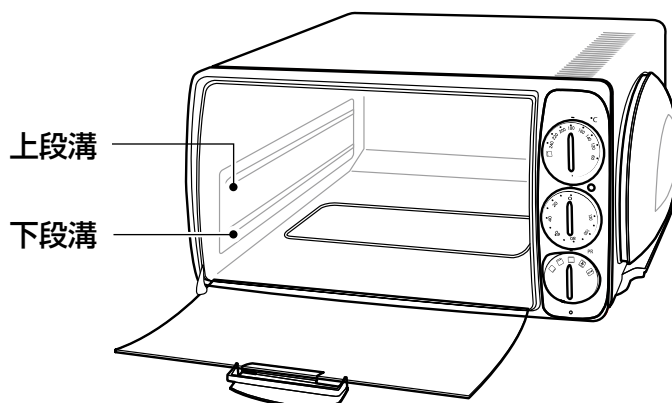
※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。

※タイマー設定時間（焼き目）の目安はクッキングハンドブックを参照ください。

調理ツマミ：調理を選択／セットする

調理の種類によって選択してください。

オーブン調理
グリル調理
スローベーク
PR
保温およびコンベクションオーブン調理
解凍

ラックの取り付け／取り外し

ラックを取り付けるときは、ラックを溝に入れてスライドさせて奥まで押し込みます。
取り外すときは、逆の手順でゆっくりと手前に引き出します。

ご使用になる前に

■ 本製品を初めてお使いになる前に、臭い抜きのため、必ず空焼きをしてください。

空焼きの手順

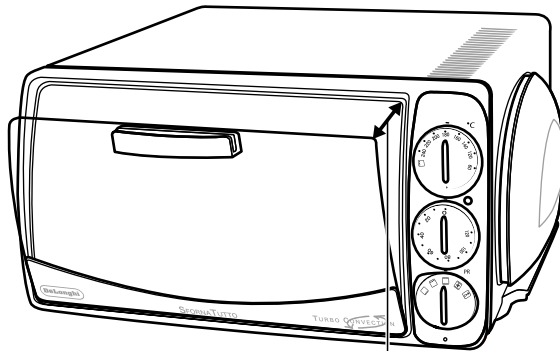
庫内を空にして、必ずお部屋の換気をしながら行ってください。

❶ 壁面のコンセントにプラグを直接差し込む。

❷ 調理ツマミを□（オーブン調理）に合わせる。

❸ 温度ツマミを最大（240℃）に合わせ、ドアを半開きにする。

❹ タイマーを20分以上で設定して加熱する。

※ 煙や臭いが発生することがありますが、これはヒーターに付着したごみなどが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

ピザストーンについて

- 本製品は、1300℃の高温で粘土を焼き上げたもので、温度変化に強く丈夫です。
- 食材から出る水分や油分を程よく吸収しますので、パリッと焼き上がります。
- 天然素材（粘土）のため、色が均一ではありませんが、品質には影響ありません。
- 少々傷や亀裂が入っていることがありますが、ご使用にはまったく問題ありません。

使用上の注意

- 食材は、ピザストーンに直接置き、オイルなどは絶対に使用しないでください。
- 必ず、食材をのせる前に調理温度でピザストーンを予熱してください。
  → オーブンを予熱する際に、庫内に空のピザストーンをセットします。

※ 使うにつれて色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

お手入れのしかた

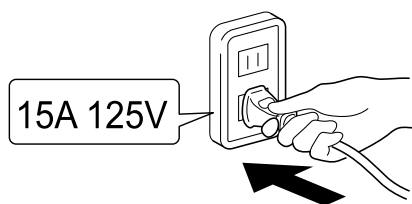
⚠ 注意
お手入れは、加熱されたピザストーンが十分に冷めてから行ってください。

- 表面に付着した食物カスなどは、ヘラやナイフで取り除きます。
- 油汚れは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
- 頑固な汚れは、いったんオーブンで加熱し、スポンジまたはブラシでこすります。
  その後、お湯で十分にすすぎ、自然乾燥します。

※ お手入れ方法は、18ページをご覧ください。

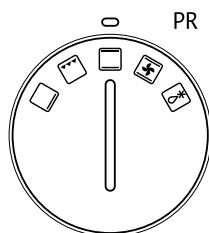
操作ガイド

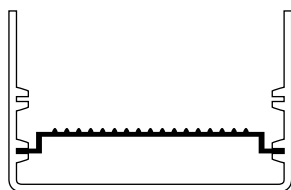
調理／機能	ヒーター	操作ツマミ			ラック位置（庫内正面図）	ヒーター稼動（庫内正面図）	調理上の注意点
		調理	温度	タイマー			
スローベーク	ー▲下		60〜240	10〜120		＊上ヒーターは稼働しません	110℃〜160℃の温度帯でじわじわと焼いたり、途中から高温のオーブン調理に切り替えて表面に焦げ目をつけたり、あるいは逆に高温のオーブン調理からはじめてスローベークでじわっと仕上げるなど、いろいろな調理が楽しめる機能です。テリーヌやプリンのように高さがあって、熱をゆっくり通さなければならないものなどに有効です。
グリル調理	上▼ー			10〜120		＊下ヒーターは稼働しません	食材を直接ラックにのせるか、トレイの上にオイルプレートをのせ、その上に食材をのせます。肉や魚などを香ばしく焼き上げます。 ※ラックで焼く場合、食材から落ちる脂などを受けるため、水を入れたトレイを下段にセットしてください。 ※グリル調理は、ドアを半開きにして、必ずお部屋の換気をしながら行ってください。
オーブン調理	上▼ー▲下		60〜240	10〜120			上下ヒーターにより、本格的なオーブン調理（蒸し焼き）が楽しめます。野菜や魚などをしっとりと仕上げたいときに有効です。 ※ファンによる熱風対流がありませんので、二段調理はできません。
コンベクションオーブン調理	上▼ー▲下		60〜240	10〜120			上下ヒーター+ファンによる「熱風対流」により、食材を柔らかく包みこむように焼き上げます。肉、ピザ、ケーキ、パンなど中までしっかり、表面をかりっと仕上げたいときに有効です。 二段調理を行う場合は、食材の大きさによりますが、調理の半ばで上下のトレイ（料理）を入れ替えた方が良い場合があります。その際、左右も入れ替えるとむらなく仕上がります。
解凍			●	10〜120		＊熱風ではありません	ファンのみで行う「自然解凍」です。電子レンジのように短時間で素早く行うものではありません。

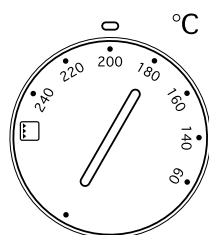
操作手順

プラグを コンセントに 差し込む

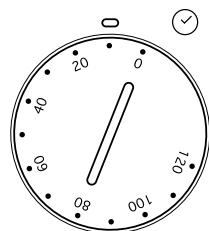
プラグをコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

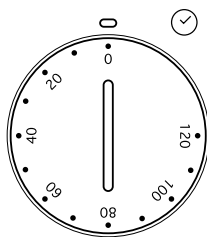
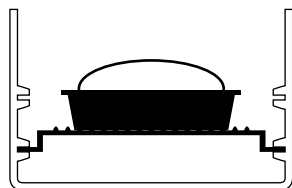
調理ツマミを [ファン]または [オーブン]に合わせる

調理ツマミを[ファン]（コンベクションオーブン調理）、または[オーブン]（オーブン調理）に合わせます。

ワイヤーラックを セットする

ワイヤーラックを調理に応じた位置（10ページ参照）にセットしてドアを閉じます。

温度ツマミで 「調理温度」を 設定する

温度ツマミを調理に適した温度（数値）に合わせます。

タイマーで 「予熱時間」を 設定する

予熱時間をタイマーで設定します。調理したい温度によって予熱にかかる時間が変わってきます。「予熱時間の目安」を参考にしてください。タイマーを設定すると庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

予熱時間の目安
- 170℃設定：　6～　7分
- 200℃設定：　8～　9分
- 240℃設定：14～15分

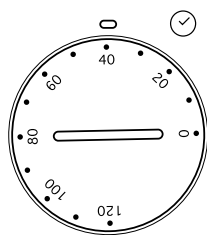
サーモランプが消えたら、タイマーを「0」に戻す

庫内が設定温度に達するとサーモランプが消えます。これで予熱の完了です。タイマーを「0」に戻してスイッチを切ります。

食材をセットする

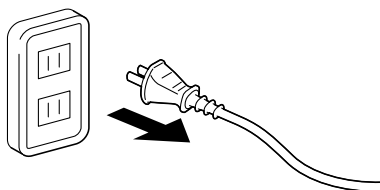
食材を入れたトレイ、または耐熱容器をワイヤーラックにのせてドアを閉じます。

⚠ 注意
プラスチック製など熱に弱い容器は絶対に使用しないでください。発火のおそれがあります。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

タイマーで「調理時間」を設定する

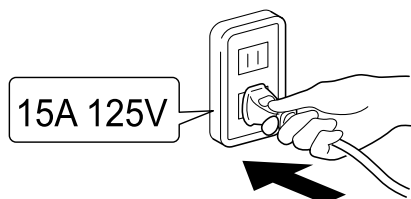
タイマーを回して調理時間（最長120分まで）を設定します。スイッチが入り、加熱が始まります。時間になると自動的にスイッチが切れ、加熱が止まります。

ヒント
途中で調理を止める／スイッチを切る場合は、タイマーを「0」に戻してください。

調理中、サーモランプは点灯と消灯を繰り返します。温度調整を行っているためで故障ではありません。

各ツマミを戻し、プラグを抜く

使用後は各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れをする場合は、本体が冷めてから行ってください。

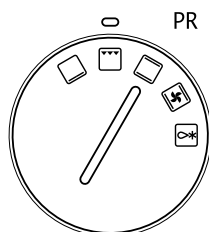
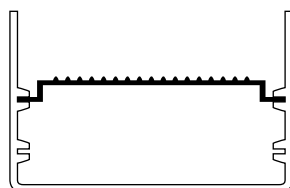
調理上のアドバイス　ピザをおいしく焼く

コンベクションオーブン調理（またはオーブン調理）とスローベークを組み合わせることで、クリスピーな仕上がりのピザを楽しめます（スローベークについては15ページを参照してください）。
① ラックにピザストーンをのせ、調理温度でピザストーンを予熱
② ピザストーンにピザを直接置き、コンベクションオーブン調理（またはオーブン調理）で加熱
③ スローベークで数分加熱

操作手順

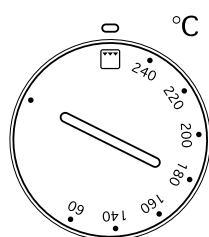
プラグを コンセントに 差し込む

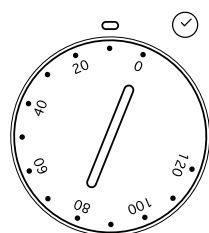
プラグをコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

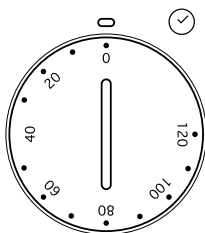
延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

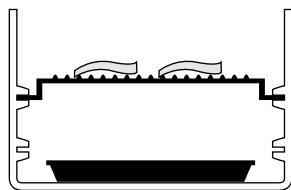
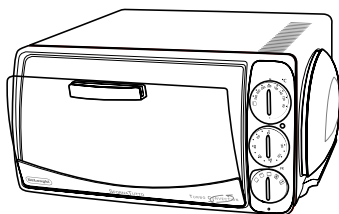
調理ツマミを に合わせる

調理ツマミを（グリル調理）に合わせます。

ワイヤーラックを セットする

ワイヤーラックを調理に応じた位置（10ページ参照）にセットしてドアを閉じます。

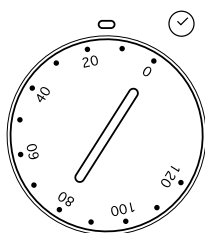
温度ツマミを （グリル調理） にセットする

温度ツマミを（グリル調理）に合わせます。

タイマーで 「予熱時間」を 設定する

予熱時間をタイマーで設定します。グリル調理の場合は「20」と「0」の間の「･」（10分）に設定します。タイマーをセットすると庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

予熱が完了する

時間になり、タイマーが「0」に戻ります（サーモランプが消えます）。これで予熱の完了です。

食材をセットする

ワイヤーラックに食材を直接のせます。調理中、食材から出る脂を受けるため、コップ2杯分の水を入れたトレイを下ヒーターの上にワイヤーラックをセットせずに直接置いてください。準備ができたらドアを閉じます。

ドアを半開きにする

グリル調理を行うときは、オーブンのドアを半開きにしてください。

グリル調理は、必ずお部屋の換気をしながら行ってください。

タイマーで「調理時間」を設定する

タイマーを回して調理時間（最長120分まで）を設定します。スイッチが入り、加熱が始まります。時間になると自動的にスイッチが切れ、加熱が止まります。

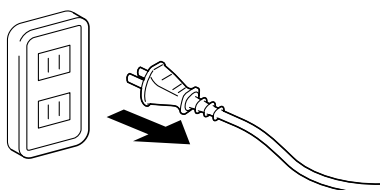
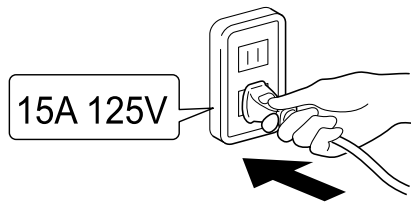
ヒント
途中で調理を止める／スイッチを切る場合は、タイマーを「0」に戻してください。

調理中、サーモランプは点灯と消灯を繰り返します。温度調整を行っているためで故障ではありません。

各ツマミを戻し、プラグを抜く

使用後は各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜いてください。

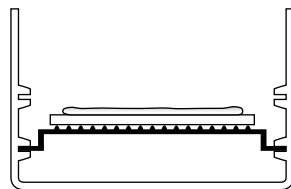
お手入れをする場合は、本体が冷めてから行ってください。

スローベーク　調理ツマミ：□　　温度ツマミ：60〜240℃

操作手順

プラグをコンセントに差し込む

プラグをコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

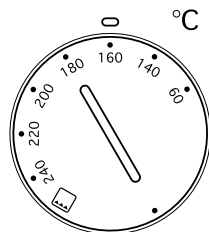
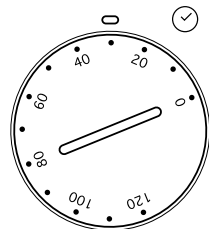
延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

調理ツマミを□に合わせる

調理ツマミを□（スローベーク）に合わせます。

食材をセットする

ワイヤーラックを調理に適した位置にセットし、食材を入れたトレイ、または耐熱容器をワイヤーラックにのせてドアを閉じます。

⚠ **注意**
プラスチック製など熱に弱い容器は絶対に使用しないでください。発火のおそれがあります。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

温度ツマミで「調理温度」を設定する

温度ツマミを調理に適した温度に合わせます。
調理の仕上げにオーブン調理から切り替えて使う場合は、オーブン調理の設定温度に合わせます。

タイマーで「調理時間」を設定する

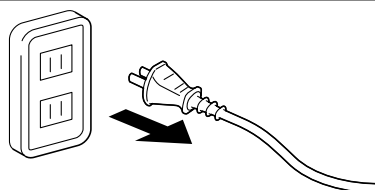
タイマーを回して調理時間（最長120分まで）を設定します。スイッチが入り、加熱が始まります。時間になると自動的にスイッチが切れ、加熱が止まります。

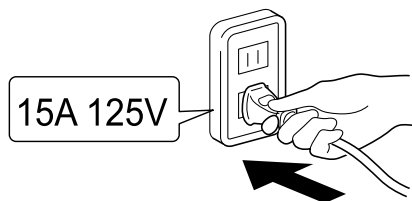
ヒント
途中で調理を止める／スイッチを切る場合は、タイマーを「0」に戻してください。

各ツマミを戻し、プラグを抜く

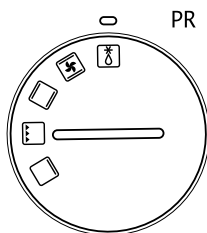
使用後は各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜いてください。

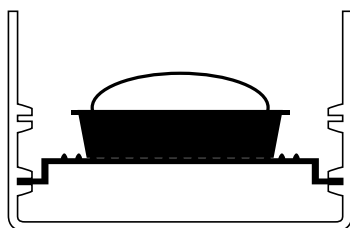
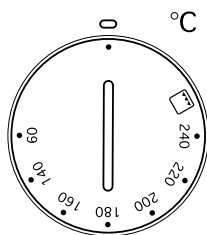
お手入れをする場合は、本体が冷めてから行ってください。

解凍 調理ツマミ:[解凍マーク] 温度ツマミ:●

操作手順

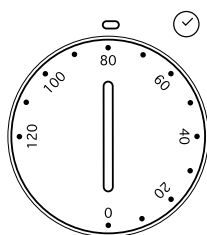
プラグを
コンセントに
差し込む

プラグをコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

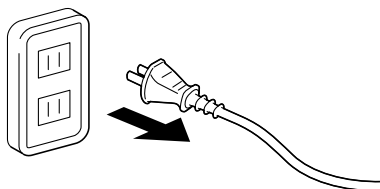
調理ツマミを
[解凍マーク]に合わせる

調理ツマミを[解凍マーク]（解凍）に合わせます。

食材を
セットする

ワイヤーラックを食材に適した位置にセットし、食材を入れたトレイ、または耐熱容器をワイヤーラックにのせてドアを閉じます。

温度ツマミを
●に合わせる

温度ツマミを●に合わせます。

タイマーで
「解凍時間」を
設定する

タイマーを回して解凍時間（最長120分まで）を設定します。庫内灯が点灯し、ファン（送風）による解凍が始まります（加熱はされないので、サーモランプは点灯しません）。

解凍時間の目安
肉（1kg）:約80～90分

ヒント
途中で解凍を止める／スイッチを切る場合は、タイマーを「0」に戻してください。

各ツマミを戻し、
プラグを抜く

使用後は各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れをする場合は、本体が冷めてから行ってください。

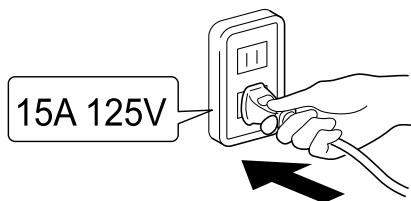
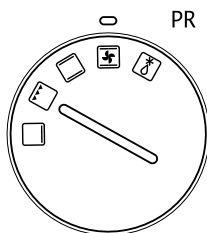
保温 調理ツマミ：[ファン] 温度ツマミ：60℃

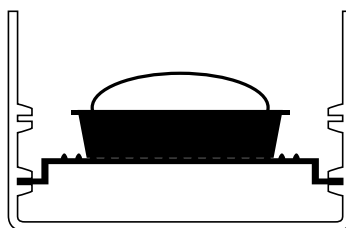
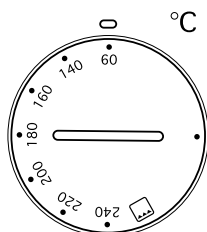
操作手順

プラグを コンセントに 差し込む

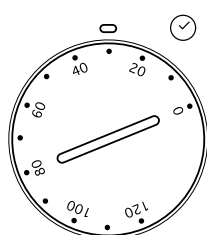
プラグをコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

調理ツマミを [ファン] に合わせる

調理ツマミを [ファン]（コンベクションオーブン調理）に合わせます。

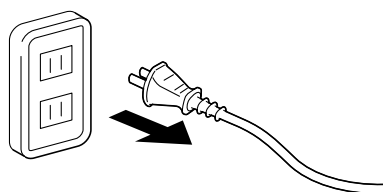
食材を セットする

ワイヤーラックを調理に適した位置にセットし、食材を入れたトレイ、または耐熱容器をワイヤーラックにのせてドアを閉じます。

温度ツマミを「60」に合わせる

温度ツマミを「60」に合わせます。

タイマーで「保温時間」を設定する

タイマーを回して保温時間（最長120分まで）を設定します。スイッチが入り、保温が始まります。なお、長時間の保温は料理の風味をそこなうのでお避けください。

ヒント

途中で保温を止める／スイッチを切る場合は、タイマーを「0」に戻してください。

各ツマミを戻し、プラグを抜く

使用後は各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れをする場合は、本体が冷めてから行ってください。

お手入れ

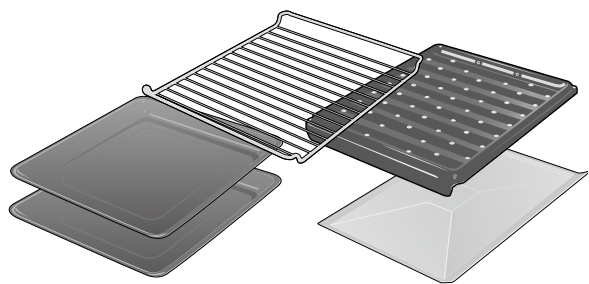
使用後は、必ずお手入れしてください。油が溜まったり、悪臭が出るのを防ぎます。

⚠ 注意

・お手入れ／庫内灯の交換は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。
・本体（庫内）および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

●水洗いできます

トレイ、ラック、くず受け、オイルプレート

台所用食器洗剤とスポンジで水洗いしてください。

ピザストーン

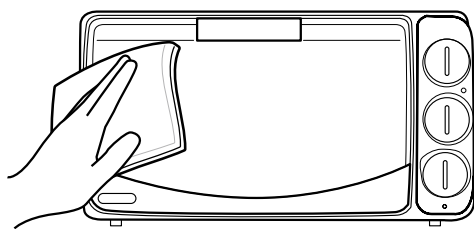
ピザストーンは、しばらく使っていると色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

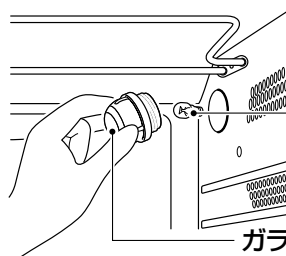
●油汚れ食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●焦げた場合は、次の手順できれいにしてください。
①付着した食物カスを金属製のヘラなどで剥がす。
②ラックにのせ、オーブンで加熱（230℃で約5分）する。
③お湯で十分にすすいだ後、乾燥する。

●水洗いできません

ドアおよびオーブン外側

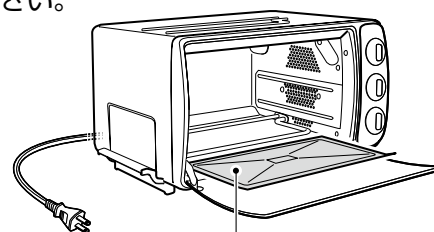
通気用スリットに、水や洗剤をこぼさないでください。

●油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●落ちにくい汚れは台所食器用洗剤もしくは重曹を少しつけた布で拭き取り、その後、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。

庫内灯の交換

庫内灯（白熱ランプ：15W）が切れたら、早めに同タイプのもの（※）とお取り替えください。

① 白熱ランプを反時計回りに回して取り外します。
② 新しい白熱ランプを取り付け、ガラスカバーを元に戻します。
※ 白熱ランプは特殊な耐熱性のものを使用しています。お求めは、弊社サービスセンター（22ページ参照）までお問い合わせください。

オーブン庫内（くず受けを付けた状態でお手入れしてください）

庫内壁は、エナメル加工が施してありますので、傷を付けないようにしてください。

●庫内の油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●油が溜まった場合は、固く絞ったスポンジで拭き取った後、20分ほど空焼き（9ページ参照）します。庫内が冷えきる前に再度湿ったスポンジで拭き取ってください。
※ オーブン庫内のお手入れが終わったら、くず受けを外し、台所用食器洗剤で洗った後、よく乾かしてから元に戻しておきます。

オーブン調理のヒント

デロンギのオーブンは、コンパクトサイズで操作が簡単。機能は最高温度240℃までのオーブン調理から、グリル調理、60℃の保温までと本格的です。
まず、使いこなしのポイントをチェックして、毎日のさまざまな料理に役立てましょう。

同じオーブンとはいえ、若干の個体差があります。レシピどおりの温度と時間で作ったのに、生焼けだったり、焼けすぎたりしたら、時間はそのままで温度を調節しましょう。ときどき様子をみて、トレイの向きを変えたり、焼き目が強い部分にアルミ箔をかぶせるなどの工夫も必要です。一品作るごとにオーブンのくせが分かって、自分なりの工夫が生まれてくるものです。

予熱しないと加熱時間が長くなって、料理の仕上がりが悪くなります。料理によっては、予熱を調理温度より高く設定しておくのもポイント。

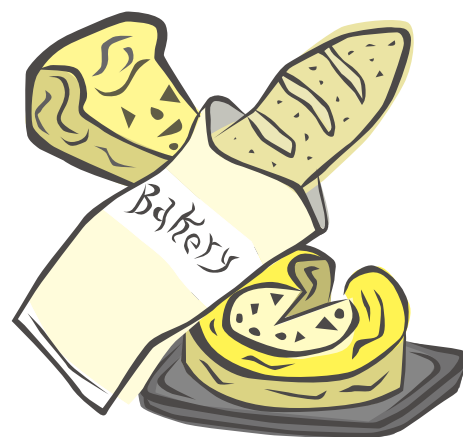
例えば肉のローストは、最高温度の240℃に予熱したオーブンに入れ、調理温度に下げてじっくり焼くと、まわりが香ばしく、中がジューシーに仕上がります。生地を冷やしてから焼くパイやタルト、ココット型数個を一度に焼くときは、冷たい型を入れることによって庫内の温度が下がるので、240℃で予熱して、オーブンに入れてから指定の調理温度にするのがコツ。陶製のグラタン皿を使う場合は、やはり庫内の温度を調理温度より30℃は上げて予熱し、器を入れて扉を閉めたら指定の温度に設定し直します。金属製のグラタン皿や鍋を直接庫内に入れて調理する場合は、直火で器を熱くしてからオーブンに入れます。

小さめのオーブンの場合は扉の開け閉めをのんびりしているだけで、庫内温度の落下が激しいものですから、手早く閉めましょう。

オーブンは、「焼く」だけではなく、「煮る」、「蒸す」、「揚げ物風」までこなします。メインの肉や魚の脇につけ合わせ野菜を置いて同時に副菜を作ったり、端にパンを置いて暖めたりもできます。2段のトレイやワイヤーラックを使って、同時調理できる点も合理的。

60℃の保温機能は、固いバターや蜂蜜をやわらげたり、湿ったナッツや固まった自然塩の乾燥にも便利。お皿をサービス前に保温するのにも適度な温度です。コンベクションモードにしておくと温まるのも早いようです。

ピザやパイ、キッシュ、パンといったものをオーブンで温めるときに気をつけるのは、トレイをあらかじめ熱々にしておくこと。冷たいトレイにのせたのでは、生地が水っぽく仕上がってしまいます。バケットなど、比較的水分の少ないパンの場合は、紙袋にパンを入れ、袋の表面を水でさっとぬらしてからオーブンに入れると、表面はカリッと中はふんわりと温まります。

トンカツやコロッケといった揚げ物を温める場合は、温めながらトレイに面している部分を油っぽくさせないように、ワイヤーラックの上にのせて再加熱するとよいでしょう。

庫内は汚れがつきにくい加工がされていますから、掃除がラク。まだ暖かいうちなら、ぬれぶきんなどでふくだけできれいになります。

故障かな？ と思ったら

修理に出される前に、必ずお読みください。
下記のような状態／場合は故障ではありませんので、修理に出される前に、もう一度お調べください。
それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22ページ参照）までお問い合わせの上、修理を依頼してください。

状　態	考えられる原因／対処のしかた
調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	調理中は、設定した調理温度を維持するために、サーモスタットが稼動します。そのため、サーモランプが点灯･消灯を繰り返します。 これは、異常ではありません。
オーブン調理で、食材の外側が焦げ、中まで火が通らない	調理温度の設定が高すぎる場合に起こります。調理温度を10～20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。
タイマーに誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
ピザストーンにピザをのせて調理してもうまく焼けず、底がクリスピーに仕上がらない	ピザストーンを予熱しましたか？　仕上がりを良いものにするために、ピザストーンは、必ず調理温度で予熱してください。オーブンを予熱する際は、庫内にラックをセットし、その上に空のピザストーンをセットします。ピザストーンが温まるまでには、少し時間がかかります。15分以上の予熱をおすすめします。
連続してパンをトーストすると、同じタイマー（焼き目）設定なのに、後から焼いたパンが焦げた	連続してトーストすると、庫内が温まっているため、後から焼いたパンの方が焼き目が濃くなることがあります。連続してトーストするときは、2回目から焼き目設定を少し低くしてください。

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは､｢電気･電子機器の特定有害物質の使用制限｣を規定した欧州連合(EU)による指令です｡
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（ＰＢＢ）、ポリブロモジフェニルエーテル（ＰＢＤＥ）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

仕様

製品名称／型式番号		コンベクションオーブン／EO1900J
定格	電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
	消費電力	1400W
外形寸法		幅440×奥行335×高さ230mm
庫内有効寸法		幅300×奥行270×高さ140（上下ヒーター間）mm
庫内容量		12.5L
質量		本体6.5kg　総重量9.0kg
タイマー（ゼンマイ式）		最長：約120分
庫内灯		白熱ランプ（15W）
電源コードの長さ		2.0m
付属品		トレイ×2（深さ2cm×1、深さ4cm×1）、ワイヤーラック×2 ピザストーン、ミトン、クッキング・ハンドブック、オイルプレート

アフターサービスについて

1)使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

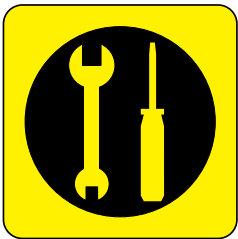
- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2)万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期　2.製品名称と型式番号　3.故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は､お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は､必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

3)保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4)補修用性能部品の保有期間について
弊社では、このオーブンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5)真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検･整備も実施しております。

点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:　　　　年　　　　月　　　　日

6)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター▶（受付時間　土、日、祝日を除く毎日　9:30～18:00）

● コールセンター
修理について………Tel. 0120-804-280
Tel. 0120-692-885
お問い合わせ………Tel. 0120-064-300
Tel. 0120-692-880
／ Fax. 045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）――**http://support.delonghi.co.jp**